



A Descoberta Colheita branco 2025

Casa da Passarella fait partie des domaines historiques de l'appellation Dao. Le domaine a été fondé en 1892 quelques années avant la formation de l'appellation. Ses vins expriment la complexité et la fraîcheur de la région sur des terroirs de granit à 500 m d'altitude. Descoberta donne une belle expression de l'excellent terroir au pied de la Serra da Estrela. Les vignobles au pied de la montagne, au sud-est du Dão, sont connus depuis des temps immémoriaux comme les meilleurs de la région. La combinaison des cépages locaux sur un sol granitique et la fraîcheur du climat offre des vins d'une excellente fraîcheur et moyennement corsé, avec une touche minérale fascinante. L'assemblage de ce millésime se compose principalement de Verdelho, de Malvasia Fina et d'Encruzado. Le nez offre des notes de citron et de zeste avec une touche de fruits à noyau et une touche d'épice. La bouche est grasse et volumineuse tout en terminant sur une belle fraîcheur. Longueur intense sur la finale. En 2010, lors de travaux réalisés à la Casa da Passarella, il a été retrouvé une mallette, cachée dans un mur, qui contenait les cadastres du domaine datant de 1942.

Producer	Casa Da Passarella
Region	Dão
Volume	75.0 cl.
Cépage	Encruzado, Malvasia fina, Verdelho
Drinking window	2026-2029
Alc.	13.0%
Vinificatie	Les cépages sont partiellement vinifiés ensemble, légère macération pelliculaire, avec pressurage très doux et décantation naturelle. La fermentation se déroule en cuve inox à température contrôlée.
Rijping	Le vin est ensuite élevé sur lies pendant 6 mois. À la suite de cette étape, l'ensemble du processus de stabilisation de la mise en bouteille devient naturellement minimaliste.



& Co

VAT: BE0475637718

Begijnhof 28, B- 3800 Sint-Truiden

9,60 €